

PROGRAMME DE FORMATIONS DESTINÉES AUX TRANSFORMATEURS ALIMENTAIRES DU QUÉBEC

Formation 4 : Techno-fonctionnalités, Fonctionnalisations et Opportunités des Ingrédients Alimentaires Naturels: Dernières Solutions Pour Vos Formulations Fonctionnelles

La demande des consommateurs pour des produits transformés naturels et fonctionnels oblige les acteurs du secteur de la transformation alimentaire et les détaillants à revoir la liste des ingrédients alimentaires et leurs formulations. Comment peut-on incorporer la science des ingrédients dans les formulations?

Cette formation portera sur les technofonctionnalités des ingrédients alimentaires clés et l'intégration de la science de ces ingrédients dans les formulations en vue de répondre à la demande des consommateurs pour des produits naturels et bénéfiques pour la santé. Un des thèmes de cette formation portera sur la compréhension des principales propriétés techno-fonctionnelles des protéines alimentaires, l'élaboration des méthodes d'appréciation des propriétés gélifiantes et de fonctionnalisation des protéines afin de répondre en défis du « clean label ». Les substituts des sucres et des lipides seront aussi présentés en mettant l'accent sur les tendances actuelles et les paramètres à cerner pour une substitution partielle ou totale efficace. Effets des agents sucrants sur le microbiome et les opportunités pour une meilleure modulation du microbiome seront dévoilés comme un thème de cette formation.

<p>Bloc 1 (Principales propriétés techno-fonctionnelles des protéines alimentaires, défis du clean label, méthodes d'appréciation des propriétés gélifiantes et de fonctionnalisation des protéines)</p> <p><i>Professeur Christophe Blecker Faculté des Sciences Agronomiques de Gembloux, Belgique</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendre les caractéristiques texturales et les propriétés rhéologiques des protéines alimentaires • Cerner les paramètres importants à contrôler pour obtenir les propriétés texturales désirées. • Comprendre la science derrière les défis technologiques d'incorporation d'ingrédients protéiques texturants « clean label » dans des matrices alimentaires • Identifier des innovations et des opportunités d'utilisation d'ingrédients protéiques seuls ou avec d'autres ingrédients
<p>Bloc 2 : (Substituts du sucre blanc et des lipides : bien comprendre leurs propriétés pour une incorporation efficace dans les formulations)</p> <p><i>Professeure Salwa Karboune Faculté des Sciences d'Agriculture et d'Environnement, Université McGill</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les principaux substituts du sucre blanc et des lipides : les tendances actuelles • Appréhender les caractéristiques physico-chimiques et techno-fonctionnelles du sucre et lipides ainsi que de leurs substituts • Une formulation adaptée aux substituts des sucres et des lipides
<p>Bloc 3: (Sweeteners and gut microbiota: impact, modulation and opportunities)^a</p> <p><i>Professor Fogliano Vincenzo Chair of Food Quality & Design group at University of Wageningen, The Netherlands</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Understand the technical realities for the design of natural sweeteners. • Knowing the recent scientific or technological opportunities of sweeteners impacting the Gut Microbiota. • An adapted formulation to reduce free sugar and benefit the gut microbiota.

^a Ce block de formation va être donné en anglais avec une possibilité de traduire le contenu de la présentation